

VerbanoNews

Le news del Lago Maggiore

Dal Sacro Monte a Cassano Valcuvia, il debutto dei ragazzi di Costa Sorriso

Stefania Radman · Monday, July 25th, 2016

(foto da [LoStivalePensante.it](#)) Saranno i destinatari dei proventi della [grande serata benefica al Camponovo del sacro Monte di Varese](#), organizzata dall'associazione Ristoratori di Confcommercio di Varese insieme alla federazione Cuochi e al club di prodotto Food and Wellness.

Ma ne saranno anche i protagonisti: perchè affiancheranno i tre “Master Chef” **Giordano Ferrarese, Damiano Simbula e Stefano Rano** nella postazione di showcooking in terrazza: prepareranno con loro le tre ricette “speciali” dei risotti, una delle principali “attrazioni” della serata.

Sono i ragazzi di **Costa Sorriso**: una associazione, poi cooperativa, nata a Maccagno con Pino e Veddasca, per assicurare delle esperienze utili a ragazzini con difficoltà dopo il percorso scolastico primario.

Quella di mercoledì 27 sarà una “uscita in anteprima” come ristoratori per i ragazzi di Costa Sorriso: tra poco infatti li potrete trovare al **circolo di Cassano Valcuvia** (L'ex “IlFarina” per intenderci), poichè è stata proprio la loro cooperativa a vincere il bando per quel locale comunale.

A raccontarcene la storia è la presidente, **Daniela Mattarelli**: «Offrire lavoro è sempre stata la nostra idea iniziale: la prima attività dell'associazione, poi diventata cooperativa di tipo A (*di accoglienza e comunità*) e di tipo B (*di lavoro per soggetti disagiati, ndr*) era legata al campo agricolo e alla vendita nei mercati del territorio: abbiamo coltivato dei campi di lavanda a Maccagno. La coglievamo e la portavamo ad una azienda di Laveno che creava cosmetici alla lavanda e poi la vendevamo nei mercatini. Una attività che facciamo tuttora»



Poi sono arrivate piccole esperienze nella somministrazione: «Abbiamo gestito il **circolo di Voldomino a Luino**, poi ci siamo trovati tra le mani la potenzialità del bando di **Cassano Valcuvia**. Probabilmente, all'inizio era un passo un po' troppo grande per noi, passare dal nulla alla gestione di un ristorante: è effettivamente complesso per chi non è del settore. Poi in realtà si sono aggiunti tutti gli elementi indispensabili tra cui il cuoco, **Giorgio Bardelli** dell'agriturismo la Sorgente: e così siamo partiti aderendo al bando, che abbiamo vinto a giugno».

Ora i preparativi sono in pieno svoglimento: cosa devono aspettarsi i futuri clienti? «Per ora stiamo preparando il locale: gli orari, da come stiamo lavorando, saranno per ora il venerdì sera, il sabato tutto il giorno e domenica a pranzo. L'idea è preparare ricette semplici della cucina regionale: il nostro cuoco è esperto di pesce di lago, venerdì sera prepareremo magari qualcosa a tema, il sabato sarà una giornata normale domenica magari potremmo fare un brunch. In ogni caso dobbiamo vedere con i ragazzi: perchè tutte le nostre attività sono legate a ciò che i ragazzi possono fare. Per esempio: stavamo per comprare la macchina del caffè classica quando abbiamo capito che i ragazzi si trovano decisamente meglio con le cialde, così compreremo la macchina a cialde. Ma sarà buonissimo, vedrete».

This entry was posted on Monday, July 25th, 2016 at 10:52 am and is filed under [Life](#), [Tempo libero](#). You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can leave a response, or [trackback](#) from your own site.

